

PAVILLON TERRE - MER

PROPOSITIONS CULINAIRES DU CHEF

	P.P
ENTRÉES	
Salade d'asperges aux agrumes	28
Artichaut vinaigrette	26
Assiette patta negra	26
Salade de tomates cœurs de bœuf mozzarella	29
Tataki Yellowfin	32
1/2 Homard Belle-vue	35
Potage du jour pain & beurre	11
PLATS	
Cabillau à la Flamande	39
Anguille au vert	42
Poulet au citron et aux olives	29
Steak tartare	28
Navarin d'agneau	32
Gambas rôties aux noisettes 6 pcs	26
Pizza fraîche bolognaise	24
Pizza fraîche végétarienne	22
FROMAGES	
Assiette 3 fromages	14
ENFANT	
Boulettes de viande à la sauce tomate	17
Spaghetti	17
DESSERTS	
Pavlova aux fruits rouges	14
Millefeuille à la vanille	12
Tiramisu	10
Mousse au chocolat	10
Panna cotta à la mangue	12
*MENU SURPRISE	
2 entrées, plat et dessert, vin inclus	115

**Dans ce cas les seules informations dont notre chef aura besoin sont les ingrédients qui ne peuvent pas être utilisés.*

NOTRE SÉLECTION

	37cl	75cl
Champagne		
St Germain de Crayes blanc de blancs/ brut Réserve	37	
St Germain de Crayes Brut Réserve of rosé		69
Pol Roger Brut Réserve		95
Pol Roger Blanc de blancs 2013		145
Blanc		
Pinot Blanc Reserve G. Lorentz 2018	20	32
Pouilly fumé Les Cerisottes Dom. Pabiot 2019	27	37
Chablis Dom. De Chenevières	25 (2018)	38 (2019)
Rully en Varot Dom. Du Four Bassot	29 (2018)	39 (2019)
Rouge		
Sancerre Vieilles Vignes salmon 2018	29	36
Château Grand Ormeau Lalande Pomerol	33 (2018)	47 (2017)
Côte du Rhone Dom. Jérôme Quiot 2018	19	32
Chianti Isole e Olena DOCG	40 (2016)	52 (2018)
Verre / carafe		
La Cour des Dames 2019		
Blanc		
Sauvignon/Chardonnay	7	9 16
Rouge		
Mourvèdre	7	9 16